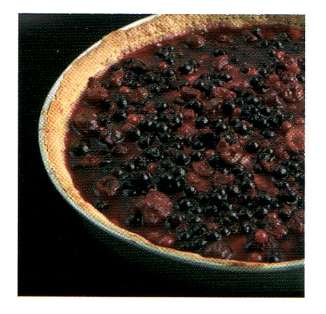


Lo mejor de nosotros para su familia

Clase especial de repostería con Royal

Thermomix



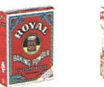
Tarta de frutos rojos

Ingredientes para 12 personas

Glaseado
- 500 g de frutos rojos congelados
- 130 g de agua
- 5 g de gelatina neutra ROYAL en polvo
- 120 g del líquido resultante de descongelar los frutos rojos

Masa sablé
- 300 g de harina de respostería
- 150 g de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- 70 g de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 25 g de leche
- 1 cucharadita de levadura química ROYAL
- 1 huevo batido (para pincelar la masa)

Crema de relleno
- 500 g de leche
- 100 g de azúcar
- 1 sobre de natillas caseras ROYAL



Tiempo con Thermomix: 9 min, 30 s
Tiempo total: 1 h

1 Descongele los frutos rojos poniéndolos en un colador, con un cuenco debajo, para recoger el líquido que sueltan.

Glaseado

2 Ponga el agua en el vaso y programe 2 **minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

3 Agregue la gelatina en polvo alrededor de las cuchillas y mezcle **10 segundos, velocidad 2**.

4 Vuelque en un cuenco y añada los 120 g del líquido resultante de descongelar los frutos rojos. Deje enfriar a temperatura ambiente.

Masa sablé

5 Vierta todos los ingredientes en el vaso en el mismo orden en que aparecen y programe **20 segundos, velocidad 6**.

6 Retire del vaso, ponga la masa entre dos plásticos y extienda para cubrir un molde de tarta de aproximadamente 30 cm de diámetro. Coloque la masa en el molde untado con mantequilla. Pinche la superficie, pincele con huevo batido y deje reposar en el frigorífico (aproximadamente 15 minutos).

Precaliente el horno a 180º

Crema de relleno

7 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos, 90º, velocidad 4**. Vuelque en un cuenco y tape inmediatamente con *film* transparente, pegándolo a la crema para que no se forme corteza. Deje enfriar.

8 Hornee la base de la tarta hasta que comience a dorarse (aproximadamente 15 minutos). Retire y deje enfriar.

Montaje de la tarta

9 Vierta la crema de relleno dentro de la base de tarta horneada y extiéndala. Ponga encima los frutos rojos, procurando que queden bien distribuidos y, por último, el glaseado reservado. Deje enfriar en el frigorífico para que termine de cuajar el glaseado.

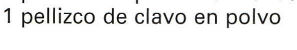


Plum-cake de manzanas y caramelo

Ingredientes para 8 personas

Molde
- 70 g de caramelo líquido ROYAL
- 2 manzanas en láminas
- 2 cucharadas de zumo de limón

Plum-cake
- 50 g de pasas de corinto
- 30 g de ron
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 150 g de harina de repostería
- 80 g de harina de almendras
- 2 cucharaditas de levadura química ROYAL
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 pellizco de pimienta molida
- 1 pellizco de clavo en polvo



Precaliente el horno a 180°

1. Unte con caramelo líquido Royal el fondo y las paredes de un molde de *plum-cake* de 25 x 12 x 7 cm. A continuación, cúbralo con láminas de manzana rociadas con una cucharada de zumo de limón.
2. Ponga a macerar las pasas en un bol con el ron.
3. Trocee en el vaso la manzana restante con una cucharada de zumo de limón programando **3 segundos, velocidad 4**. Retire y reserve.
4. Ponga en el vaso la mantequilla y el azúcar y programe **30 segundos, velocidad 4.**
5. Programe **velocidad 3** (sin programar tiempo) y vaya añadiendo los huevos uno a uno por el bocal. Con la espátula, baje los restos de la preparación de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas y programe **5 segundos, velocidad 3.**
6. Añada las harinas, la levadura y las especias y programe **4 segundos, velocidad 3.**
7. Incorpore la manzana y las pasas y termine de mezclar ayudándose con la espátula.
8. Vierta la mezcla en el molde preparado y golpee suavemente sobre la encimera para que la masa se distribuya bien, la superficie quede regular y no se formen burbujas de aire en el interior. Introduzca en el horno durante 40-45 minutos. Desmolde en caliente.

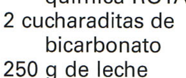
Tiempo con Thermomix: 2 min
Tiempo total: 1 h



Bizcocho de chocolate sin huevos

Ingredientes para 12 personas

- 400 g de harina de repostería
- 300 g de azúcar
- 80 g de cacao puro en polvo
- 1 sobre de levadura química ROYAL
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 250 g de leche
- 250 g de agua
- 180 g de aceite de girasol



Precaliente el horno a 200°

1. Ponga en el vaso la harina, el azúcar, el cacao, la levadura y el bicarbonato y programe **10 segundos, velocidad 5.**
2. Añada la leche, el agua y el aceite. Mezcle programando **15 segundos, velocidad 6.**
3. Con la espátula, baje los restos de la preparación de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas y vuelva a programar **15 segundos, velocidad 6.**
4. Unte con mantequilla un molde de aproximadamente 27 cm de diámetro, vierta en él la mezcla y hornee durante 40 minutos aproximadamente (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del bizcocho y ésta sale limpia).

Tiempo con Thermomix: 40 s
Tiempo total: 40 min, 40 s



Tarta de queso al limón

Ingredientes para 8 personas

200 g de galletas tipo napolitanas
80 g de mantequilla a temperatura ambiente
250 g de agua
1 sobre de gelatina ROYAL de limón
400 g de queso cremoso
200 g de nata líquida
40 g de azúcar
200 g de mermelada de frambuesa, fresa, ciruela, etc. (a su elección)
2 cucharadas de zumo de limón
3 cucharaditas de gelatina neutra ROYAL en polvo (15 g aprox.)
50 g de agua





1 Ponga las galletas en el vaso y pulverice **5 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada la mantequilla y programe **5 segundos, velocidad 5**.

3 Cubra con esta preparación el fondo de un molde redondo desmontable, de 24 ó 26 cm de diámetro aproximadamente, presionando con la base del cubilete para que quede compacta. Reserve en el congelador mientras hace el relleno.

4 Vierta el agua en el vaso y programe **5 minutos, 100°, velocidad 1**.

5 Agregue, por este orden, la gelatina, el queso, la nata y el azúcar. Mezcle programando **20 segundos, velocidad 5**.

6 Retire el molde del congelador y vierta la mezcla. Guarde en el frigorífico hasta que el relleno cuaje (aproximadamente 2 ó 3 horas).

Cobertura

7 Con el vaso limpio, ponga la mermelada, el zumo de limón, la gelatina neutra y el agua. Programe **3 minutos, 80°, velocidad 2**.

8 Deje templar sin cuajar y vuelque sobre la tarta. Reserve la tarta en el frigorífico durante al menos una hora.

Tiempo con Thermomix: 8 min, 30 s
Tiempo total: 3 h



Magdalenas de naranja

Ingredientes para 24 unidades

½ naranja de zumo con piel
4 huevos
200 g de azúcar
200 g de aceite de girasol
220 g de harina de repostería
1 sobre de levadura química ROYAL
1 pellizco de sal
Azúcar para espolvorear

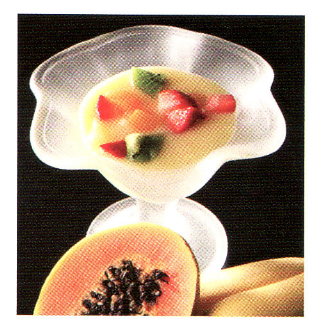


1 Ponga en el vaso la media naranja, los huevos y el azúcar. Programe **3 minutos, 37º, velocidad 5**.
2 Cuando acabe el tiempo programado, vuelva a programar **3 minutos, velocidad 5**, sin programar temperatura.
3 Vierta el aceite en el vaso y mezcle **15 segundos, velocidad 5**.
4 Agregue la harina, la levadura y la sal. Programe **8 segundos, velocidad 6**.
5 Vierta la mezcla en una manga pastelera, rellene los moldes de magdalenas hasta las 3/4 partes y deje reposar 30 minutos en el frigorífico.

Precaliente el horno a 250º

6 Antes de hornear, espolvoree las magdalenas con azúcar.
7 Baje la temperatura del horno a 220º y hornee durante15 minutos aproximadamente.

Tiempo con Thermomix: 6 min, 23 s
Tiempo total: 1 h



Natillas de frutas

Ingredientes para 6 personas

400 g de zumo de frutas variadas (natural o envasado; puede utilizar el almíbar de las latas de piña, melocotón, etc.)
200 g de zumo de naranja
60 g de zumo de limón
100 g de azúcar
1 sobre de natillas caseras ROYAL
Fruta variada en trozos pequeños

1 Vierta en el vaso los zumos y el azúcar con el sobre de natillas y programe **8 minutos, 100º, velocidad 4**.
2 Vuelque la preparación en un recipiente amplio o repártalo en copas o cuencos individuales. Deje enfriar cubierto con *film* transparente, para que no forme corteza.
3 Adorne con la fruta troceada y sirva.

Tiempo con Thermomix: 8 min
Tiempo total: 30 min